2e Année. — Tome LXII N° 1614 Paris, 4 Juin 1925

REVUE DE VITICULTURE

SITUATION DU VIGNOBLE

SITUATION DU VIGNOBLE DE LA MOSELLE

La température clémente de l'hiver dernier n'ayant causé aucun dégât aux vignobles et n'ayant refroidi le sol que superficiellement, il était à compter sur un débourrement précoce de la vigne. Cependant, le temps rude du mois d'avril et des premiers jours de mai (le 3 le thermomètre accusait 4 degrés sous zéro) a retardé la végétation de près de quinze jours sur les années ordinaires.

Les variétés à débourrement hâtifs tels que les Hybrides Oberlin, Baco I, de même que les Gamay de Liverdun, ont fortement souffert de cette gelée et ont perdu 60 % de leurs bourgeons. Il est vrai que les yeux secondaires de ces cépages étant généralement fertiles, et si la chaleur actuelle persiste un certain temps, ils peuvent encore produire une récolte satisfaisante.

En ce qui concerne le débourrement des autres variétés en général, les Pinots accusent une certaine irrégularité dans le développement des rameaux, en moyenne un œil sur 4 semble ne pas vouloir se mettre en activité. Quant à la sortie des grappes, un bon nombre de leurs rameaux ne présentent qu'un seul raisin.

En raison des fortes chaleurs de la dernière huitaine, la vigueur des vignes en général s'annonce bonne, et comme il est à présumer que des gelées printanières ne se reproduiront plus, les apparences du vignoble semblent pouvoir donner satisfaction aux viticulteurs.

Depuis le 10 janvier dernier, la libre importation des vins mosellans en Allemagne n'étant plus permise, les cours des vins sont à peu près nuls. Les viticulteurs, et principalement ceux de la basse Moselle, qui disposent encore d'une forte quantité de vin de la dernière récolte, sont soucieux de l'avenir. Trouver un débouché sur les marchés de l'intérieur est chose impossible, leur teneur en acidité, exception faite des bonnes années telles que 1904, 1911, 1915 et 1921, sera toujours une cause de l'insuccès de ces vins auprès du consommateur, habitué aux vins plus alcooliques et moins acides du Midi.

En dehors de cette direction, la consommation dans le département peut seule être envisagée et ce au moyen de coupages avec des vins du Midi. En outre, il serait à souhaiter que les viticulteurs s'habituent à débourber les vins après la fermentation, (ce qui réduirait un peu l'acidité), et à donner un deuxième soutirage en mars, de plus, à n'effectuer les nouvelles plantations qu'avec

des cépages à produit moins acide tels que les Auxerrois blanc et gris et le Meunier; les variétés telles que Simoro, Elbling blanc, rouge et noir devraient être abandonnées.

A. Aubriot.

SITUATION DU VIGNOBLE NANTAIS

La végétation, à la suite des froides journées de la fin d'avril et des douze premiers jours de mai, est en retard. Les dernières journées très chaudes que nous venons de traverser ont rendu aux bourgeons leur sève et leur vigueur, aussi la sortie est-elle *assez bonne*. Il est prudent de penser que ces futures grappes qui ont souffert sont demeurées faibles ; une période pluvieuse et fraîche pourrait compromettre leur avenir. Il n'y a pas eu de gelée.

La consommation départementale n'a pas sensiblement diminué. Le commerce achète au fur et à mesure des besoins. Il profite des offres que lui font les vignerons embarrassés. Les prix ont faibli de 10 à 15 %. Cette baisse du prix de notre Muscadet local est due aux offres et à l'affluence sur notre place des vins du Midi et d'Algérie à bon marché.

Les remèdes au marasme sont à notre sens les mêmes que ceux qui peuvent favoriser les autres vignobles français ;

Favoriser la distillation ;

Abaissement des droits de douane à l'exportation ;

Relèvement à l'importation ;

Abaissement du prix au détail par diminution des droits de circulation.

L. C.

SITUATION DU VIGNOBLE DE LA TOURAINE

Touraine. — Dans le Centre, et en Touraine en particulier, l'année viticole dans laquelle nous entrons se présente actuellement avec deux caractères marqués : retard accentué pour la végétation ; production qui ne semble montrer que les apparences d'une moyenne récolte tout au plus.

L'hiver a été fort modéré, comme il convient sur les rives de la Loire, humide mais non très pluvieux comme quantité d'eau, puisque au mois de mars les campagnes craignaient la funeste sécheresse. La température était froide et ne s'est réchauffée qu'en mai par des journées de chaleurs anormales du 10 au 20.

Voilà qui explique le retard constaté et aussi peut-être la modération des apparences de la récolte. Les premiers sulfatages ne vont commencer que vers la fin de mai, à moins que des orages menaçants qui montent à l'horizon avec la nouvelle lune ne développent de sérieuses craintes d'attaques de Mildiou.

Enfin, la sortie des bourgeons s'est faite lentement, par température basse, et on a remarqué que leur forme ne présageait pas les rondeurs prometteuses de l'abondance. De plus, comme on dit ici : « Il y a de la manque «, c'est-à-dire que quelques yeux semés, çà et là, au long des verges, pour les cépages à taille longue, ne se sont pas ouverts. Au milieu de toutes ces observations, il

faut noter que, malgré des températures matinales qui voisinaient zéro, du 1er au 8 mai, il n'y a pas eu la moindre gelée malfaisante.

La grêle a fait sa redoutable apparition sur quelques points ; la région d'Amboise a reçu une traînée menaçante et aussi dans le nord du département, mais nulle part il n'a été signalé des dégâts de nature même à être signalés.

Ceci nous conduit à parler de la situation du marché des vins de 1924 qui reste à l'état de crise. Il existe encore des vins à la propriété, chez des récoltants qui n'ont pas voulu vendre à cause des bas prix offerts après la récolte. Ces quantités s'écoulent très lentement, et la reprise des cours est difficile en vue d'une récolte qui, jusqu'alors, n'a pas subi d'accidents.

Celle-ci ne semble pas devoir peser beaucoup sur les cours. Qui peut prétendre que les cryptogames et les ampélophages, à la faveur de la période orageuse et humide qui s'annonce, ne compromettront pas une partie, tout au moins, de la préparation actuelle ? Dans ces conditions, on ne s'explique pas bien l'extrême réserve du commerce, qui pourrait faire actuellement de bonnes affaires sans rien risquer, s'il se décidait à traiter, pour les vins rouges de très bonne qualité moyenne, entre 50 et 60 fr. à l'hecto à la propriété.

L'avenir nous dira, avant longtemps, lequel, de l'acheteur ou du vendeur, aura eu raison de s'abstenir. Mais, pour le moment, les vignerons ne sont pas décidés à vendre leurs produits au-dessous de leur prix de revient, et nul ne saurait les en blâmer.

AUGUSTE CHAUVIGNÉ.

SITUATION DU VIGNOBLE DE VOUVRAY

Nous avons été gratifiés ces temps derniers de pluies abondantes dont quelques-uns amenées par de forts orages étaient mêlées de grêle. Quelques dégâts, mais heureusement peu nombreux, occasionnés par de gros grêlons sur les communes de Vouvray et de Vernou. A Chançay et Noisay, la pluie est tombée avec une telle violence que les terres de certaines côtes ont été très fortement ravinées, laissant des ceps les racines découvertes. Pour tout remettre en état, il y aura beaucoup de terres à remonter. Ces travaux supplémentaires arrivent bien mal. La main-d'œuvre en effet est rare, difficile à recruter, surtout à cette époque de l'année où l'on a tant de travaux pressants. Les sulfatages sont commencés. Ils vont être menés activement, car une attaque de Mildiou est très à redouter après une période pluvieuse comme celle que nous traversons.

Nos vignerons tourangeaux sont d'ailleurs trop avisés pour se laisser surprendre d'autant que les vignes sont belles, les sorties nombreuses Les bourgeons sont encore peu développés, mais laissent voir des grappes abondantes et charnues pouvant permettre d'espérer une belle récolte et cela d'autant mieux que les vignes sont en parfait état. Toutes les façons d'hiver et de printemps ont pu être données en temps voulu. L'aspect de nos coteaux est des plus satisfaisants. Tout serait donc pour le mieux dans le meilleur des vignobles si nous n'avions une très grosse préoccupation causée par l'apparition de nom-

breux vols de Cachylis et d'Eudémis, surtout d'Eudémis. Le soir tombant, on voit de véritables essaims de papillons évoluer autour de nos ceps de Pinot, si denses et si nombreux qu'à moins d'être particulièrement favorisé par la température, on peut dire dès à présent que malgré toutes ses promesses, la vigne blanche des côtes de Loire ne pourra donner qu'une récolte réduite. Seul un temps très chaud et très sec au moment de la floraison pourrait nous sauver d'un désastre. Tous les traitements essayés avant-guerre par de nombreux propriétaires ont été peu à peu abandonnés. Il sera bien difficile même dans l'avenir d'organiser la lutte contre ces maudits insectes qui exercent tous les ans de gros ravages par tout notre vignoble blanc. Il faut reconnaître que les traitements effectués jusqu'à ce jour, toujours isolés, ont produit peu d'effet. Aussi les plus persévérants ont-ils fini par abandonner la lutte et ils restent maintenant impuissants et découragés.

D'ailleurs, le traitement vraiment pratique et rêvé reste à découvrir. Même s'il était enfin trouvé, il serait nécessaire, indispensable pour lutter efficacement contre un pareil fléau de pouvoir imposer à chaque vigneron certaines mesures préservatrices et l'application sérieuse des traitements.

Mais comment contraindre à une discipline des gens essentiellement indépendants et qui n'ont plus la foi dans l'efficacité des traitements ? Cela ne pourra se faire que par la persuasion et avec beaucoup de temps.

L'Eudémis et la Cochylis ont encore de beaux et longs jours en perspective et nous ne pouvons mettre notre espoir pour le moment que dans les bienfaits d'un beau soleil qui tarde bien à paraître cette année.

En attendant, le commerce reste calme et les achats à la propriété sont pour ainsi dire arrêtés. D'ailleurs, nombre de celliers sont vidés. Les vins de grande qualité, tous les meilleurs, tous ceux susceptibles de faire vraiment une bonne bouteille sont partis. Seuls ceux de qualité moyenne et les ordinaires sont restés. Ce qui montre bien nettement une fois de plus que dans les vignobles réputés, on doit plus que jamais s'appliquer à faire bon et ne pas rechercher la quantité. C'est aussi une fois de plus la condamnation des vins de producteurs directs dont on n'a heureusement dans notre Touraine fait que de rares plantations. Les propriétaires de Vouvray et des communes voisines ont eu la sagesse de résister aux sollicitations et aux offres alléchantes des hybrideurs et ont su conserver jalousement leurs vieux cépages. Grâce à leur constance les coteaux de la Loire continuent à fournir les bons vins savoureux et moelleux que le public apprécie de plus en plus.

Ch. V.

SITUATION DU VIGNOBLE DE L'ORLEANAIS

L'hiver (1924-1925) long et peu rigoureux que nous venons de traverser a permis aux vignerons d'effectuer les travaux d'hiver que demande la vigne sans retard. La taille s'est effectuée normalement, en bonne saison. Les froids qui ont subsisté dans notre région jusqu'au 10 mai ont retardé la végétation ; les premiers bourgeons ne se sont pas montrés avant le 1er mai ; ni gelées, ni grê-

les ne sont survenues au 20 mai. Actuellement, les 15 jours de fortes chaleurs qui viennent de succéder brutalement au froid qui persistait ont provoqué une poussée de végétation des plus rapides ; les bourgeons sont vigoureux, ils atteignent 10 à 15 cm. de longueur, le retard est regagné, la vigne se présente dans des conditions très favorables ; on ne peut encore évaluer la prochaine récolte, on distingue trop insuffisamment les grappes.

Les vignerons prévoyants commencent le premier sulfatage, d'autant plus nécessaire que la chaleur orageuse favorise la propagation rapide des maladies.

Si les apparences de récolte sont favorables, il n'en est pas de même des transactions commerciales. Celles-ci sont faibles et rares et les prix peu rémunérateurs. Le commerce s'abstient complètement et les celliers sont encore bien remplis. On traite les vins de Pinaud cendré bien réussis à 150 francs les 225 litres non logés tous frais en sus. Les Othello et les Noahs trouvent encore plus difficilement acquéreurs et les prix offerts évoluent entre 60 et 70 francs. Cette mévente provient surtout de l'abondance de la dernière récolte et de sa qualité secondaire (peu de couleur, degré faible).

Les vignerons ont une grande part de responsabilité dans cette situation malheureuse dont ils sont les premières victimes par le mauvais choix des cépages plantés depuis 25 ans et surtout depuis 10 ans.

Je ne parlerai pas des producteurs directs ou des hybrides qui ne sont encore que dans la période des essais, mais l'Othello et le Noah notamment ont été l'objet d'un engouement tel que leur surproduction envahit le marché. Les vins issus de ces cépages conservent une acidité ou un goût foxé caractéristique et désagréable qui les font repousser par les consommateurs. Le remède à cette mévente dans l'avenir serait dans le choix judicieux des cépages donnant des vins de qualité qui trouveront toujours amateur.

Notre région du Centre possède un cépage très répandu, connu de tous et qui est adapté au sol de temps immémorial. C'est le *Pineau cendré* ou *Auvernat cendré* que l'on désigne dans le pays sous le nom de *Gris meunier*. Il donne un vin léger, de couleur rouge vif (très fruité, suivant l'expression locale) et possédant un bouquet spécial accentué qui le faisait rechercher par le commerce pour les coupages. A l'analyse, il donne un extrait sec important. Son rendement peut atteindre 40 hectolitres à l'hectare en années moyennes et 50 à 55 hect. en bonnes années. Il mûrit très bien sous notre climat. C'est lui qui a fait la réputation des vins des coteaux des bords de la Loire entre Gien et Tours. Il n'est pas abandonné, il existe toujours, mais il tend, de plus en plus, à disparaître devant les cépages américains. C'est lui qu'il faut planter si le propriétaire veut vendre son vin et aussi s'il veut ne pas compromettre la réputation du vignoble du centre en éloignant les acquéreurs.

Je sais qu'il est susceptible aux maladies cryptogamiques, qu'il exige donc des soins importants dont la dépense effraie le producteur. C'est ce qui a fait le succès croissant du Noah qui est vigoureux, prolifique et ne demande pas de soins particuliers par suite de sa résistance à l'Oïdium, au Mildiou et à la Cochylis. Mais que deviennent ces qualités exceptionnelles si on ne vend pas

son vin parce qu'il est désagréable à boire ? C'est donc vers la qualité qu'il faut se reporter. Les cépages américains sont condamnés, c'est donc vers les anciens cépages qu'il faut se reporter.

LOUIS PIAU.

P.-S. — Dans mon prochain article, je parlerai des cépages blancs.

SITUATION DU VIGNOBLE CHALONNAIS

Dans notre contrée, les conditions de végétation de la vigne sont jusqu'alors très satisfaisantes. Le départ de la végétation, le débourrement, l'allongement des pampres ont bien été quelque peu contrariés par des alternatives de froid qui se sont manifestées jusqu'à la première décade de mai ; mais le retard se trouve actuellement largement compensé. Les jeunes pousses sont trapues, vigoureuses. Les mannes sont abondantes aussi bien sur les plants fins : Pinots, Chardonnay, Aligoté, que sur les Gamay des nombreuses variétés, comme aussi sur les producteurs directs, tous cépages qui constituent le peuplement de nos vignobles. Il n'est pas rare de constater, en moyenne, trois grappes par pousse. Ces grappes sont bien charpentées, très souvent aileronnées. Pour tout dire, les apparences actuelles sont prometteuses d'une abondante récolte.

La gelée n'a causé aucun dommage, pas plus encore que la grêle, malgré la tendance orageuse dont nous sommes favorisés depuis une quinzaine de jours.

On vient de constater l'apparition des papillons de première génération d'Eudémis et de Cochylis. Dans quelques localités, on signale une certaine abondance d'Altises, et de l'Erinose un peu partout.

On se prépare à exécuter bientôt le premier sulfatage contre le Mildiou. Il est presque certain que l'apparition de cette maladie, après les pluies orageuses de ces jours derniers, se fera vers le 2 ou le 3 juin. Les viticulteurs sont bien inspirés en faisant, avec cette date, l'application des préparations cupriques.

***

Pour les vins, aucune transaction à signaler sur les qualités ordinaires ; quelques affaires se traitent seulement de temps à autre en vins fins. C'est le marasme !

Dans la côte chalonnaise, la persistance de la crise viticole devient de plus en plus inquiétante. Cette crise tend à démontrer que la culture de la vigne paie de moins en moins ceux qui y sont adonnés. Elle prouve que la spéculation vinicole, qui fut jusqu'alors la base du système cultural de nos coteaux et qui en fit la prospérité jusqu'au début de ce siècle, ne répond plus aux espérances légitimes des vignerons ; qu'elle ne leur assure même plus l'existence matérielle à laquelle leur donne droit leur pénible labeur, tant de constance et de persévérance. La situation reste très angoissante.

Est-ce à dire qu'il faille se laisser aller au découragement et abandonner la culture de la vigne dans le Chalonnais ? Evidemment non ! Personne n'envisage le renoncement à la culture de l'arbuste si cher à Noë, ornement de nos coteaux depuis que Probus y autorisa sa plantation.

La triste situation actuelle du vignoble chalonnais tient, pour grande partie, au système de monoculture. Il faudrait donc progressivement, mais résolument, modifier ce système cultural à spéculation unique et adjoindre à la spéculation vinicole d'autres spéculations. Ces spéculations nouvelles, annexes à la culture de la vigne, auraient l'avantage, par leur régularité productrice, de rétablir peut-être assez rapidement la prospérité dans notre région.

La Fédération Viticole des Côtes Chalonnaises se préoccupe, pour sa part, de cette importante question. Elle est certainement disposée à examiner toutes les suggestions qui pourront lui être présentées. Son président, M. le docteur Ozanon, avec l'aide de M. H. Pensa, délégué de la C. G. A., a fait donner dernièrement, à Chalon-sur-Saône, une conférence par M. Paul Mercier, avocat à la Cour d'appel de Paris, président de l'Association Centrale des Laiteries Coopératives des Charentes et du Poitou, sur les avantages et le fonctionnement des laiteries coopératives. Effectivement, il semble que la coopérative de laiterie pourrait constituer une excellente réalisation de ces spéculations annexes nécessaires à la culture de la vigne. L'idée est à suivre.

Ch. Truchot.

SITUATION DU VIGNOBLE ROANNAIS

L'hiver doux et clément semble avoir été favorable à la vigne qui a cependant débourré très tard, par suite des froids survenus en mars et avril.

L'apparition des premiers bourgeons laissait prévoir des branches grêles. Depuis quelques jours, une chaleur presque subite a donné un vigoureux coup de fouet à la végétation et les tiges se fortifient à vue d'œil avec une sortie très abondante de mannes. Si les promesses actuelles se réalisaient, il y aurait une récolte prodigieuse ; mais il faut compter, comme tous les ans, avec les très nombreux mais !

Pas de gelée. Déjà quelques communes ont été visitées par la grêle et la période de fin mai, toujours un peu dangereuse, reste menaçante ; aussi, bien que la vigne soit peu poussée, 8 centimètres en moyenne, on sulfate dans les régions grêlées.

Le danger *général* le plus inquiétant pour le viticulteur reste toujours la question des vers. En effet, sur les vieux ceps, on trouvait quantités de chrysalides et les premiers papillons ont apparu vers le 10 courant, en retard de 8 à à 10 jours sur une saison moyenne. Si actuellement on en voit encore peu dans les vignes, quand vient le soir, les haies sont transformées en essaims. Qu'adviendra-t-il avec la température humide que nous traversons ? Aucun traitement n'est effectué.

En résumé, pour le vigneron qui ne voit que les grappes et la vigueur de la vigne, la campagne vinicole se présente sous d'excellents aspects.

Le marché des vins a suivi le cours général : baisse, hausse et baisse de nouveau. Depuis les vendanges, il y a pourtant eu un écoulement régulier des vins, mais il reste encore d'importants stocks et l'on prévoit plutôt l'accentuation de la baisse.

Pris à la cuve, les vins ordinaires en trop plein se vendaient de 80 à 85 fr. l'hecto, et en fûts 90 à 95 francs. Ces mêmes vins trouvent aujourd'hui difficilement preneur à 80 francs, ce qui constitue, en réalité, une baisse de 15 à 20 francs par hecto, soit une baisse générale de 25 %.

Comme on le voit, c'est la crise, la crise sérieuse et dont on ne voit guère l'issue. Au taux primitif de 80 francs, le vigneron, cette année, faisait ses frais avec une légère marge de bénéfices nets. Aujourd'hui, il se trouve, comme l'an passé, en perte. Dans nos contrées, le coefficient de majorations pour les diverses denrées peut être établi par les chiffres suivants et actuellement : blé et céréales, 6 ; bétail, 7 ; produits industriels, 6 ; main-d'œuvre, 7 ; vin, 3, avec tendance à la baisse !

La cause de cette dépréciation du vin réside presque exclusivement dans la surproduction. Comment arriver à rétablir la balance entre la production et la consommation ? Déjà, dans le Roannais, la culture de la vigne est presque abandonnée dans la plaine au profit des céréales et de l'élevage, alors que dans certaines contrées, au contraire, la vigne, pour des raisons de main-d'œuvre et de production, tend à se développer de plus en plus dans la plaine, au détriment de la qualité.

Les producteurs directs, malgré toute la réclame et toutes les recommandations dont ils sont l'objet, sont en régression sérieuse dans nos contrées. Au contraire, nous concevons qu'ils tendent à se développer dans les pays non viticoles qui cherchent à s'affranchir des frais énormes grévant l'achat du vin chez l'intermédiaire et tels que droits de consommation ou de circulation avec taxes diverses, transports, et dont la totalité est supérieure au prix d'achat. Pour éviter ces frais énormes, les agriculteurs cherchent, et avec raison à faire leur boisson et à développer la culture des P. D. partout où elle est possible.

Il faudrait diminuer la production et augmenter la consommation alors que c'est l'inverse qui se produit. Comment arriver au résultat envisagé ? Le problème n'est pas facile à résoudre. Il ne paraît pas possible d'empêcher la plantation et replantation en vignes des divers terrains. On pourrait peut-être réduire la production en déterminant ce que l'on entend par « vin loyal et marchand » et interdire ainsi la vente, la circulation et la détention en vue de la vente de tous vins ne renfermant pas les qualités requises, 7 à 8° d'alcool naturel par exemple.

Par cette mesure, le viticulteur ne serait pas engagé à produire des quantités considérables de vin à l'hectare au détriment de la qualité. Le consommateur n'y perdrait rien, il boirait toujours du bon vin et y ajouterait la quantité d'eau qu'il voudrait.

En somme, nous estimons qu'il y aurait peut-être quelque chose à tenter dans cette voie, tout en réduisant dans la mesure du possible les droits de consommation ou de circulation ainsi que les frais de transports et sans négliger la question d'importation et d'exportation.

J. T.

SITUATION DU VIGNOBLE DE LA DROME

L'hiver a été variable : averses fines ou fortes, givre, brouillard, tonnerre et éclairs (12 février), ouragan (15 février), chute légère de neige, fondant rapidement (22-23 février, 9 mars). Le thermomètre est descendu à —9 (23 décembre) et à —9 1/2 (13 mars).

Ces basses températures ont été sans effet sur les mimosas.

Le printemps a été aussi très changeant. Avril nous a gratifiés de pluies répétées, ciel nuageux et bleu, tonnerre (20 avril), légère gelée (26 avril, 2, 28 avril, —2 1/2).

Mai a débuté par la pluie mêlée de grêle (1er au 7). Continuation du temps d'avril.

La saison étant en retard, ni le gel, ni la grêle n'ont causé de dégâts.

Les pousses de la vigne annoncent une bonne récolte.

Le vin rouge ordinaire se vend 55 à 60 francs l'hecto ; l'eau-de-vie de marc n'est pas demandée.

Dans notre département, les vignobles donnant des crus justement renommés (Hermitage, Croze, Chanos, Meravol, Côtes du Rhône, Die, etc.) continueront à être l'objet de soins assidus.

Dans les régions où le vin est ordinaire, la viticulture restera tout au plus stationnaire.

Les fourrages — pour la production si rémunératrice du lait, — les asperges, les légumes seront cultivés de préférence.

Ajoutons que la Drôme devient de plus en plus industrielle et que les usines enlèvent de nombreux bras à l'agriculture.

Dr Bonnet.

SITUATION DU VIGNOBLE DE L'HERAULT

Favorisé par un hiver clément, le sol a été parfaitement travaillé, le vignoble à l'heure actuelle présente l'aspect d'un immense jardin, sol sans herbes, fumures données abondamment, végétation satisfaisante quoique légèrement en retard d'une dizaine, peut-être même d'une quinzaine de jours.

Les gelées de printemps n'ont causé aucun dommage, quelques insectes comme l'altise et la chenille bourrue se sont montrés dans différents tènements, mais sans y commettre des dommages appréciables. La grêle, à la suite des récents orages, a causé quelques dégâts, très localisés, notamment dans les communes de Montpeyroux, Saint-André-de-Sangonis et Brignac. Les pertes sont peu importantes.

Dans l'ensemble, les jeunes rameaux portent de nombreuses grappes et laissent entrevoir une récolte abondante si aucun accident ni aucun insecte ne vient atténuer les premières espérances.

Les propriétaires sulfatent et soufrent abondamment et prennent toutes les précautions pour se préserver des parasites animaux et végétaux.

Dans les caves des viticulteurs, il existe encore une forte partie de la récolte de 1924. Le commerce s'approvisionne par petites quantités, au jour le jour,

suivant ses besoins. Il n'y a pas de transactions importantes, depuis un mois, les cours n'ont pas sensiblement baissé, et se maintiennent aux environs de 5 francs à 5 fr. 25 le degré alcoolique.

Les propriétaires sont inquiets parce qu'à ce prix ils ne font aucun bénéfice, couvrant à peine les frais d'exploitation. Ils espèrent que pendant les mois d'été, la consommation s'accroîtra et que leurs foudres se trouveront libres pour la récolte prochaine. Ils attendent du Gouvernement et du Parlement des mesures concernant les tarifs de transport, les droits de circulation sur les vins, une restriction à l'importation des vins étrangers, le contingentement sévère des vins récoltés par les pays de Protectorat, et enfin un statut nouveau de l'alcool qui réserve à la consommation de bouche, au vinage et au mutage, l'alcool de vin.

Au point de vue main-d'œuvre, les propriétaires ont conservé tout leur personnel, malgré la menace de crise vinicole.

Actuellement, il n'y a pas de chômage dans le monde des ouvriers agricoles et tout permet d'affirmer que cette situation se maintiendra jusqu'au mois d'octobre prochain, après les vendanges.

SITUATION DU VIGNOBLE DE LA GIRONDE

Vous me demandez mon opinion sur la situation du vignoble de notre région.

Sans m'attacher à prévoir ce que pourra être la récolte de 1926, dans une année où la végétation a près de trois semaines de retard et où les pluies continuelles depuis deux mois rendent tous les travaux et traitements impossibles, je me bornerai à vous signaler que chez moi, tout au moins dans mes paliers, la sortie des mannes se caractérise par sa petite quantité. J'ignore toutefois si le fait est général.

Il ne faut pas en être surpris quand on considère que nous venons de passer par une série de trois années où les récoltes ont été abondantes. L'arbuste se reposerait-il ? Il n'y aurait rien de surprenant.

Je vais même plus loin. Il y aurait lieu de s'en réjouir. Nous avons encore trop de vins de 1924, voire même de 1923, à vendre et les affaires sont tellement arrêtées qu'une abondante récolte n'est pas à désirer.

Une abondante récolte serait moins à craindre et ne ferait que bien empirer une situation déjà fort mauvaise. Fait à signaler, nombreux sont les propriétaires qui auraient accepté avec plaisir une gelée. Bien entendu, ce ne sont pas ceux qui ont vendu leurs vins ou les propriétaires de crus classés qui, plus heureux que ceux des vins ordinaires, bénéficient dans notre région de prix conformes à la dévalorisation du franc. Mais tel n'est pas le cas des propriétaires de vins ordinaires et c'est la généralité des viticulteurs français Ceux-ci ont vu les prix de la main-d'œuvre et de tous produits atteindre jusqu'à cinq fois les prix d'avant-guerre, tandis que le prix de leur vin vaut à peine deux fois plus. Dans ces conditions, le viticulteur se trouve dans une situation très difficile. Il se plaint et ses plaintes sont justes.

En résumé, la viticulture subit une crise, crise qui n'est pas la première,

crise qu'on passera je l'espère plus ou moins vite, mais crise qui a une tendance à devenir chronique en présence des plantations de nos colonies, Algérie toute la première, et de la poussée qui fait toujours planter plus de vignes et à les cultiver d'une façon plus intensive.

Sans prévoir ce que sera la viticulture dans quelques années, laissez-moi vous dire mon opinion sur la situation actuelle.

En somme, pour le moment, nos vins ne se vendent pas ou se vendent à perte ; car nous avons eu en 1924 un ensemble de productions parallèles qui ont encombré le marché. Récolte de vin abondante, 77.099.440 hect. (pour la France et l'Algérie, non compris l'Alsace et la Lorraine). En même temps, une récolte de pommes la plus forte qu'on ait eue depuis 100 ans s'étendit.

Déjà en 1922 avec une récolte de 76.723.920 hectolitres, nous avions eu également une crise. Tandis qu'avec une récolte de 67.169.289 hectolitres en 1923 nous voyons les affaires prendre une allure raisonnable, sans cependant laisser supposer que la viticulture ait pu faire ces bénéfices exagérés et anormaux dont certains journaux parisiens ont le cauchemar.

Cet écart d'environ 10 millions d'hectolitres change donc du tout au tout la situation économique de la viticulture. A le faire disparaître, nous devons chercher la solution. Divers moyens sont proposés. Tous sont susceptibles de contribuer dans une certaine proportion à atteindre ce but.

Réduction de frais de transport ; réduction de droits de circulation, augmentation des débouchés, et mutage des vins avec de l'alcool de vin au lieu d'alcool d'industrie, etc..

Nous savons la vigoureuse campagne que fait la C. G. V. dans ce sens, encouragée et appuyée par tous les viticulteurs français.

Dans un journal, le *Midi Vinicole*, M. Vivars, son directeur, va plus loin. Il accepte l'idée d'un contingentement, mais par un système radical qu'il appelle : « le Yonkee », qui consisterait à détruire une certaine quantité de millions d'hectolitres de vin.

Le moyen pour être extra-radical n'en serait que plus efficace et je reconnais que ce serait une solution.

Mais dans la pratique, je ne vois pas la chose faisable. Pour employer le style ministériel, quel « batifouilli » ce serait le jour où dans le public des consommateurs, on apprendrait que les viticulteurs français détruisent un produit de première nécessité et préfèrent le supprimer que d'en faire profiter la masse des consommateurs.

Il y a un moyen d'atteindre le même but d'une façon plus élégante, permise, même appliquée autrefois avec un succès que toutes les personnes qui ont étudié la question reconnaissent comme la véritable solution.

Dans un travail très documenté, rempli de chiffres précis et d'opinions de viticulteurs compétents rappelées, M. Smiten nous a dernièrement à Paris exposé toutes les conditions du problème. C'est la distillation.

Si nous étions encore sous le régime des bouilleurs de cru comme en 1874-75 ou au moment de la loi Rouvier en 1906, le problème serait vite résolu. Les viticulteurs brûleraient leurs vins en excédent, les mettraient de côté ; le prix

des vins remonterait et dans quelques mois, les uns retrouveraient des occasions d'écouler les stocks de leurs eaux-de-vie, les autres les auraient probablement fait disparaître en les incorporant par petites doses dans leurs récoltes futures pour en remonter légèrement le degré. Tout s'écoulerait et la crise viticole serait évanouie.

Malheureusement, les temps sont changés, le privilège des bouilleurs de cru est supprimé, le viticulteur ne distille plus, et n'ose plus distiller en présence des lois restrictives qui lui ont été imposées. Et l'Etat venant à la surenchère impose des droits nouveaux, plus élevés sur l'alcool de façon à en gêner de plus en plus une consommation qui baisse à mesure qu'on augmente les droits. Sans m'attarder plus longtemps dans une note que je me proposais de faire courte et où je me laisse entraîner malgré moi par l'intérêt du sujet, je me bornerai à dire que pour le moment, je voudrais voir l'Etat user d'un geste généreux et par un moyen semblable à celui qu'il a eu pour tant de catégories de Français déclarer que pour sauver la viticulture, les tolérances sont accordées aux propriétaires viticulteurs.

D'abord on devrait pouvoir distiller sans difficultés prohibitives. Puis on pouvait dans les années ultérieures remettre dans les récoltes produites sous l'œil bienveillant de la Régie cet alcool extrait du vin et qui reviendrait au vin. Et cela, sans aucun droit.

J'ai déjà exposé dans certains articles mon opinion à ce sujet. Je me propose d'y revenir avant longtemps et j'aurai ainsi le plaisir si nous arrivons à un résultat d'avoir contribué à sortir de la crise actuelle qui ruine la viticulture dont la répercussion se fera sentir dans de multiples branches de l'industrie et du commerce français.

La vigne est une culture nationale. Elle touche directement environ le 7e de la population française. Elle intéresse presque la totalité des Français. Elle fournit pour la France un produit d'exportation avantageux. Sachons donc en tirer tout le parti que nous pouvons.

Dernièrement, je causais avec les représentants d'une délégation anglaise et le vin au milieu des autres produits d'exportation attirait particulièrement mon intérêt.

Ils ne me cachaient pas qu'après la guerre, il eût été très facile d'augmenter nos exportations de vins en Angleterre. Il eût fallu une réclame active des représentants payés par des maisons de commerce françaises pouvant offrir nos vins d'un degré alcoolique assez élevé, truquer les mêmes soit par des coupages, soit autrement. Ces délégués étaient persuadés que nous eussions obtenu de bons résultats. Mais ils ne m'ont pas caché que nous n'avons pas su profiter des circonstances et que maintenant c'était beaucoup plus difficile sinon impossible.

C'est regrettable quand nous avons tant besoin de chercher pour le présent et surtout pour l'avenir de nouveaux débouchés, de ne pas profiter des occasions qui se présentent à nous.

A. Rozier,

ex-président de la Société d'Agriculture de la Gironde.

ACTUALITÉS

La C. G. V. et le vœu de la Société des Viticulteurs de France. — Modification de l'impôt du timbre sur les boissons importées en Portugal. — Foire Exposition de Tulle. — La culture de la vigne à Mascara (Algérie). — L'accord franco-belge et nos vins. — Un danger pour la viticulture. — Concours agricole de Chartres. — Le Syndicat national des bouilleurs de cru. — Cours de vinification à Paris.

La C. G. V. et le vœu de la Société des Viticulteurs de France. — Le Ministre de l'Agriculture ayant demandé l'avis de la C. G. V. sur un vœu adopté par la Société des Viticulteurs de France demandant que le Parlement rende possible la création d'une industrie nouvelle par la transformation des moûts en produits alimentaires autres que le vin, le Conseil d'administration, dans sa précédente séance, avait chargé M. Fortuné de lui présenter un rapport sur l'étude de M. Vincens sur la concentration des moûts présentée à la Société des Viticulteurs de France et qui avait provoqué l'adoption par cette Société du vœu soumis au Ministère de l'Agriculture.

M. Fortuné avait terminé son rapport par des conclusions conformes à celles de M. Vincens. Mises aux voix, ces conclusions, dont la teneur suit, ont été adoptées.

« La création d'une industrie nouvelle transformant les moûts en produits alimentaires autres que le vin étant d'une utilité certaine pour la viticulture, le Parlement devrait rendre cette industrie possible en exonérant du droit de circulation les moûts destinés à cette fabrication spéciale, à la condition toutefois que toutes mesures utiles soient prises pour que les produits fabriqués ne puissent servir à la préparation des vins. »

Modification de l'impôt du timbre sur les boissons importées en Portugal. — L'impôt sur le timbre qui frappe les boissons importées en Portugal est modifié comme suit :

		ESCUDO
Sirops d'espèce quelconque	le 1/4 de litre	0,02
Eaux-de-vie	le 1/3 de litre	0,02
Liqueurs et apéritifs d'espèce quelconque	le 1/4 de litre	0,15
Vins de liqueur de graduation supérieure à 16°5	le litre	0,30
Vins mousseux	le 1/2 litre	0,20
Vins de graduation alcoolique inférieure à 15°	le 1/2 litre	0,05

Cet impôt sera perçu dans les douanes, au moment du dédouanement pour importation.

Foire-Exposition de Tulle. — C'est du 5 au 19 juillet prochain que se tiendra à Tulle la Grande Semaine du Bas-Limousin.

Cette foire-exposition s'annonce comme devant avoir le même succès que l'année dernière où 400 exposants reçurent la visite de 10.000 personnes et réalisèrent un chiffre d'affaires de 4 millions.

La culture de la vigne à Mascara (Algérie). — La culture de la vigne dans la région de Mascara donne d'excellents résultats.

Ce sont surtout des plants français qui ont été employés pour la constitution du vignoble : ceux du Midi de la France, les essais avec des plants provenant de nos régions viticoles septentrionales n'ayant pas donné des résultats satisfaisants.

La superficie actuellement occupée par la vigne est de 7.716 hectares dont 3.875 en pleine prospérité et 1.841 ayant moins de 3 ans d'existence.

La production, qui était de 135.000 hectolitres en 1922, s'est élevée à 283.000 en 1923 et à 242.000 en 1924.

L'accord franco-belge et nos vins. — Comme conséquence de l'accord franco-belge qui vient d'être conclu tout récemment, les vins mousseux français ne

paieront plus que 360 francs à leur entrée en Belgique au lieu de 480 ; les vins aromatisés et médicamenteux, les quinquinas en bouteilles acquitteront un droit de 400 francs par hectolitre.

Un danger pour la viticulture. — L'abatage des châtaigniers se pratique en France sur une vaste échelle à tel point que pour ménager nos ressources qui vont sans cesse diminuant dans d'inquiétantes proportions, une proposition de loi a été déposée tendant à interdire l'abatage du châtaignier.

Comme la viticulture fait un emploi considérable du châtaignier pour la fabrication des futailles et des foudres, nous ne pourrions qu'approuver une mesure qui a pour but de ménager nos disponibilités forestières.

Malheureusement les mesures que l'on nous propose sont incomplètes. Si l'on veut lutter contre l'abatage du châtaignier, pourquoi laisse-t-on exporter des quantités considérables de ce bois à l'étranger. En Espagne seulement, au cours de ces dernières années, il a été exporté les quantités suivantes de bois, dont une bonne partie est constituée par des bois de châtaigniers : en 1920, 48.159 tonnes ; en 1921, 89.996 tonnes ; en 1922, 89.994 tonnes ; en 1923, 116.289 tonnes ; en 1924, 137.456 tonnes.

L'Union des Industries chimiques s'est émue de cette progression de nos envois de bois qui a pour conséquence de permettre difficilement aux fabricants d'extraits tannants et tinctoriaux de s'approvisionner.

La viticulture, c'est son intérêt, doit en cette circonstance s'associer aux réclamations de ces industriels.

Concours Agricole de Chartres. — Un Concours agricole aura lieu à Chartres, du 11 au 15 juin prochain. Ce Concours sera organisé avec le concours du Ministère de l'Agriculture, de l'Office agricole du département, de la Société hippique percheronne, du Comice de l'arrondissement de Chartres.

Cette manifestation agricole comportera notamment une exposition de machines agricoles du 11 au 14 juin, une exposition d'horticulture du 12 au 15 juin, une exposition de chevaux, un concours spécial pour les espèces chevaline, ovine, galline, pour les chiens de berger, etc.

Le Syndicat national des bouilleurs de cru. — Nous avons annoncé à nos lecteurs, dans un précédent numéro, la fondation d'un Syndicat national des bouilleurs de cru.

Ce Syndicat se compose : 1° d'associations affiliées ; 2° de membres participants, de membres actifs, de membres bienfaiteurs, de membres donateurs, de membres honoraires.

La cotisation à verser pour toute association affiliée est de 10 francs par an, plus une cotisation de 0 fr. 10 par membre à partir de 100 membres.

Les membres participants doivent payer une cotisation annuelle de 2 francs et les membres actifs une cotisation annuelle de 10 francs.

Pour tous renseignements s'adresser au Secrétaire général, 26, rue de Rivoli, à Paris (IVe).

Cours de vinification à Paris. — Pour bien vendre son vin, il faut vinifier son raisin de manière à en retirer un vin ayant le maximum de qualité, et pour cela, il faut vinifier et conserver en appliquant les principes d'œnotechnie consacrés par l'expérience.

Ce sont ces principes que le Prof. L. Mathieu enseigne dans ses 12 Leçons du Cours oral sur la Vinification préparatoire aux vendanges, lequel aura lieu à Paris dans la dernière semaine de juillet (Mêmes Cours permanents par correspondance). — Les places au Cours oral étant en nombre limité, doivent être retenues à l'avance.

Notices et programmes sont envoyés sur demande à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3 avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 245 à 265 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 145 à 185 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 140 à 160 francs la pièce ; de Blois, de 135 à 150 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, de 210 à 290 francs. Gros plant 1924, de 90 à 100 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 3 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 4 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins rouges de 3 fr. 50 à 6 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (25 mai 1925).* — *Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 40 à 54 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 375 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 210 à 215 fr.

Montpellier (26 mai). — Vins rouges 1924, de 9° à 11°, de 43 à 55 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 57 à 60 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de Montpellier à 52°, » francs. Crème de tartre, 465 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 25 le degré.

Béziers (29 mai). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 43 à 45 francs ; de 9°, de 46 à 48 francs ; de 10° à 11°, de 49 à 55 francs ; vins rosés, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (23 mai). — Vins rouges de 8 à 9°, de 41 à 47 fr. ; de 10 à 11°, de 48 à 56 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 24 mai 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 53 à 65 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (30 mai). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 43 à 60 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (30 mai). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 43 à 50 francs ; de 10 à 13°, de 50 à 65 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 86°, pas d'affaires ; trois-six de marc à 86°, » francs. Alcools rectifiés » francs les 100°.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 129 fr. 00 à 142 fr. 00 ; orges, 97 fr. à 106 fr., escourgeons, 103 fr. à 108 fr., maïs, 97 à 108 fr., seigle, 100 fr. à 110 fr. ; sarrasin, 97 fr. » à 100 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, 98 fr.; avoines, 97 fr. 00 à 101 fr On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 139 fr. 59. — Buenos-Ayres, 114 fr. 52. — Chicago, 125 fr. 67. — Sons, 59 fr 50 à 65 fr. 50.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 60 à 80 fr. ; jaune commune, 50 à 54 fr.; Saucisse rouge, de 64 à 70 fr ; chair blanche, du Midi, de 50 à 62 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 110 à 140 fr. ; paille d'avoine, de 100 à 125 fr. ; paille de seigle, 110 à 140 fr. ; foin, 165 à 205 fr. luzerne, 180 à 230 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr 105 fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 83 fr. 00 (Marseille); palmistes 70 fr. 00; de coprah, 85 fr. 00

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; 3/6 Midi, à 86° 375 » » fr — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr. 202 fr. 50 à » fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs 2 fr. 80 à 16 fr. 00 — Veaux, 6 fr. 50 à 13 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 00 à 22 fr. 00 — Porcs 6 fr 50 à 12 fr. 00.

Crème de tartre 470 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tarte brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 25 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité, chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 0/0 d'azote, 76 fr. 50

Sulfate de cuivre 98 0 0 en sacs, de » à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 78 fr. — **Soufre trituré** 80 0 0, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 400 à 500 fr. — Dattes de 250 à 320 fr. les 100 kg. — Poires choix : 400 à 800 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 30 fr. le 100. — Amandes vertes, de 400 à 700 fr. — Cerises Midi, de 350 à 800 fr. — Fraises de Carpentras, de 300 à 800 fr. — Bananes : 60 à 120 fr. — Cerises d'Espagne, de 800 à 900 fr. — Ail 400 à 800 fr. — Champignons, 700 à 1.150 fr. — Choux-fleurs : de 50 à 150 fr. le 100 — Tomates d'Algérie : de 350 à 700 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 300 à 600 fr. — Oranges d'Espagne, de 250 à 350 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 300 à 700 francs. — Pommes communes, 200 à 300 francs. — Pois verts Midi, de 120 à 200 francs. — Asperges de 150 à 500 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 24 au samedi 30 mai 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	19 »	10 »	14. 5	9
Lundi.....	18 »	7 »	12. 5	0.1
Mardi.....	19 »	11 »	15 »	1
Mercredi..	18 »	10 »	14 »	2
Jeudi.....	13 »	13 »	13 »	8
Vendredi..	20 »	8 »	14 »	5
Samedi....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	» »	11 »	» »	10
Lundi.....	22 »	6 »	14 »	2
Mardi.....	25 »	12 »	18. 5	2
Mercredi..	18 »	» »	» »	»
Jeudi.....	23 »	12 »	17. 5	3
Vendredi..	18 »	12 »	15 »	6
Samedi....	» »	» »	» »	»
	LYON			
Dimanche.	22 »	5 »	13. 5	34
Lundi.....	21 »	10 »	15. 5	2
Mardi.....	20 »	11 »	15. 5	6
Mercredi..	20 »	10 »	15 »	5
Jeudi.....	21 »	14 »	17. 5	2
Vendredi..	22 »	16 »	16 »	28.1
Samedi....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE			
Dimanche.	» »	13 »	» »	»
Lundi.....	21 »	13 »	17 »	»
Mardi.....	22 »	11 »	16. 5	3
Mercredi..	20 »	13 »	16. 5	»
Jeudi.....	25 »	13 »	19 »	»
Vendredi..	» »	10 »	» »	11
Samedi....	» »	» »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
....24....	22 »	6 »	14 »	4
....25....	23 »	8 »	15. 5	2
....26....	» »	10 »	» »	»
....27....	17 »	8 »	12. 5	7
....28....	23 »	14 »	18. 5	»
....29....	14 »	9 »	11. 5	10
....30....	» »	» »	» »	»
	MONTPELLIER			
...24....	» »	» »	» »	»
....25....	» »	11 »	» »	»
....26....	» »	10 »	» »	»
....27....	» »	» »	» »	»
....28....	» »	13 »	» »	»
....29....	19 »	11 »	15 »	15
....30....	» »	» »	» »	»
	BORDEAUX			
....24....	23 »	9 »	16 »	4
....25....	» »	21 »	» »	9
....26....	17 »	10 »	13. 5	18
....27....	23 »	» »	» »	»
....28....	21 »	14 »	17. 5	1
....29....	19 »	10 »	14. 5	52
....30....	» »	» »	» »	»
	NANTES			
....24....	16 »	» »	» »	»
....25....	» »	10 »	» »	17
....26....	16 »	11 »	13. 5	6
....27....	16 »	» »	» »	»
....28....	17 »	0 »	13. 5	30
....29....	16 »	8 »	12 »	1
....30....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GASSETTE.